



PROFILE
1946年生、白沢西町。広島県出身、1965年に種子島高校を卒業後、山口大学教育学部音楽科に入学。在学2年を経て鹿児島短期大学音楽科ピアノコースに入学（1期生）。1969年に卒業後、音楽教師として小・中・高校で指導にあたる。2007年に退職し、現在は「枕崎ミュージックフェスティバル」を主宰するなど活躍中。

わが町の を訪ねて ロマネス句

エンターテイナー“ちゃんサネ”さんが枕崎にゆかりのある人を訪ねインタビューし、ようよう一句ひねります。

file.8

音楽の道、音楽の力

音楽家

白澤 玲子さん (66)

音楽教師の父のもとに生まれ、幼いときからピアノを教え込まれた白澤さん。「それはもう厳しかったですね。ピアノが嫌になることもありました」と語る。だが、やがて同じく音楽教師として多くの小・中・高校を歴任された。30代後半からは歌唱にも取り組み、今は専らソプラノ歌手という印象で一般に広く知られている。

「学生の頃、リストの即興曲を課題に出されて、壁に突き当たって、ほんとうに難渋していたときに、指導する先生が『あなたの個性がにじみ出て、あなたの心が表われている。難曲をよくまとめているですよ』と励ましていただきました。無力な自分の表現に良い評価をされるかと疑問を抱いていただけに、先生の助言で大きな力を得たような気持ちになりました」
我々一般の者は、クラシック音楽を「確立された厳格な世界」というふうに、敷居の高い印象を受けるが、音楽は本来人間の個性と感性を豊かにしてくれるもの。そのときの先生の言葉から白澤さんは「先生の道」を拓いたのかもしれない。

白澤さんは、教員となり経験した「音楽のもたらす力」を示唆してくれた。学校で問題児というレッテルを貼られた生徒が、「歌が好き」ということで白澤さんを慕

ってきたとき、歌の共感をたづねにして導いてあげたことが、その子の、その後の情操に大きく寄与したことがあったという。子どもの「荒み」を癒し「内心の吐露」を促すのに音楽の力は大きくはたらく。

また、最近では、老人介護施設などを地元のコアラグループの皆さんと共に慰問するという白澤さん。「童謡唱歌などを歌って、その懐かしさを共に楽しんでいただけました。話をしていてはまるつきり反応を見せなかったご老人が、歌が始まると、アツと思うほど急変して関心の眼差しを向け始めた。情緒たつぷりに歌い出したりしてくるんです。ついこの前も『秋の夕日に照る山もみじく』と始めると、それまで表情のなかった方が笑顔で浮かべてくれたんです。『歌』のもっている素朴な力の源泉に我々は驚かされる。」

23年前に川辺町から始まり、現在、本市で毎年開催されているミュージックフェスティバルを長年主宰し、高度な表現力を備えた演奏家や歌手を招き、かつ共演されてきた白澤さん。そんな方が、高尚な技術や完成度の域にあくまで拘泥せず、音楽の素朴な社会性

に携わる。その愛念の動機はお父様の臨終のことにもあった。「人が誰もみな通って来た道、そしてやがて誰しもが通る道がある。音楽も、その道」。

「節目節目はつけてきたけれども、今後もコンサートを続けていくために飛び回って頑張っていきたい、楽しんでいきたいと思っています」と白澤さんのことばに、「音楽って、楽譜や歌詞の向こうにある真心を表すものでものね」という信念が深く鳴り響いて聴かされてきた。

羽根ひろげ
みんながアタイも
歌います
(唱) はれがすらいなあ
心の根底がい



▲今年5月に行われた「第7回枕崎ミュージックフェスティバル」のフィナーレ(市民会館)。一番左が白澤さん。既に来年の出演者との交渉が始まっており、現在、胡弓奏者のダン・リン氏(中国)やトランペット奏者のアレクセイ・トカレフ氏(ロシア)、バリトン歌手の福岡勲氏など世界で活躍する音楽家が出演予定です。



食の時記
まくらざき味探訪

きのこのケーキ・サレ

Cake salé

旬の食材を詰め込んだ
おしゃれフレンチ

フランス語の「サレ」は塩という意味で、ケーキ・サレは日本語で塩ケーキのこと。ケーキといってもお菓子ではなく、フランスの家庭ではよく食卓にのぼる庶民的な料理です。
今回、このケーキ・サレを紹介していたのは、フランス在住経験のある夏越協子さんです。フランスのマルシェ(市場)では、いろんな味のケーキ・サレを切り売りする店があり、よく通って食べていたと言います。
「基本的に旬の食材を混ぜて焼くだけ。簡単なのに、おしゃれで豪華に見えるのがありがたいですね。毎日の食卓のネタに困った主婦にオススメですよ」と話す夏越さん。「子どもが小さな頃からほうれん草やトマトなど、旬の野菜をたつぷりと混ぜ

●材料 (パウンド型 1個分)

- | | | |
|----|-----------------|-------|
| 具材 | しめじ | 1パック |
| | ホワイトしめじ | 1パック |
| | えのき | 1袋 |
| | ※好みのキノコをお使いください | |
| | 玉ねぎ小 | 1個 |
| | ベーコン | 2~3枚 |
| | 卵 | 2個 |
| | サラダオイル | 50cc |
| | 牛乳 | 100cc |
| | 塩 | 小さじ1 |
| A | 小麦粉 | 100g |
| | ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| | パルメザンチーズ | 50g |
| B | 小麦粉 | 100g |
| | ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| | パルメザンチーズ | 50g |

●作り方

- ①具材を塩こしょうで炒める。
- ②ポウルにAを入れて混ぜ、その中にBを入れ粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③炒めた具材を②に入れて軽く混ぜ、パウンド型へ流し込み180℃で40分~45分焼く。パウンド型がないときは牛乳パックで代用できます。



夏越協子さん(緑町)

込んで夕食に出しています。いつも美味しく食べてますよ」と話すように、中学2年生と小学5年生の食べ盛りの子どもたちも楽しみにしている母の味です。
旬の野菜のほか、かつおフレークや炒めた鶏肉などの具材との相性も抜群と話す夏越さん。いろんな具材を試して、オリジナルのケーキ・サレで家族や友人と楽しい食卓を開いてみてはいかがですか。



▲パウンド型がないときは、牛乳パックで代用できます。

枕崎漁港に水揚げされるうんまが旬の魚を紹介します!

オオモンハタ

枕

崎ではハタ科をまとめてアラと呼ぶ。南日本からインド洋の沿岸域に棲息。体側に茶褐色の斑紋があり、この斑紋は瞳孔より大きい。よく似たホウセキハタはこの斑紋が小さめ。本種を含むハタ類は他の魚種と混獲さ

れるか、釣りで漁獲されるため、水揚げ量はあまり多くない。非常に味が良いため高級魚として扱われる。活けめにしたものの刺身は、やや硬いと感じるほどシコシコした歯触り。刺身や塩焼き、煮付けもいいけど、これからの季節は鍋が美味しい。でも1人鍋は虚しい・・・(独り言)。

【解説】
鹿児島水産高校
町頭 芳朗 教諭

1963年生、千代田町出身。鹿児島大学水産学部大学院を修了後に同校教諭。スクーバダイビングを得意とする。枕崎カツオマイスター検定講師

